

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 9998

13 april

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Salsiccia di Calabria

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 77 van 5 maart 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 5 mei 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS,Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 77/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„SALSICCIA DI CALABRIA”

EG-nummer: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☐ Geografisch gebied
☒ Bewijs van de oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☒ Etikettering
☐Nationale eisen
☐ Overige

2. Aard van de wijziging(en)

☐ Wijziging van het enige document of de samenvatting
☒ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

Beschrijving van het product
- Er wordt vermeld dat de „Salsiccia di Calabria” ook de karakteristieke hoefijzer- of „U”-vorm kan aannemen. Deze vorm wordt vanouds op grote schaal door de producenten toegepast. Dat deze niet in het huidige productdossier is opgenomen, is een duidelijke leemte die via de aangevraagde wijziging wordt opgevuld. Daarnaast wordt aangegeven dat de „Salsiccia di Calabria” in kettingstructuur met een minimale lengte van 40 cm kan worden geproduceerd.
- De voor de productie van de „Salsiccia di Calabria” gebruikte kruiden zijn nauwkeuriger vermeld.

Bewijs van de oorsprong
- De tekst van het productdossier is bijgewerkt voor wat betreft de procedures die de betrokken ondernemers moeten volgen om in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1151/2012 bewijzen van de oorsprong over te leggen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- De eisen met betrekking tot het ras, de leeftijd op het moment van de slacht en het gewicht worden duidelijker en helderder omschreven; het inheemse ras „Apulisch-Calabrisch”, dat door zijn zwarte kleur wordt gekenmerkt, wordt toegevoegd aan de lijst van toegestane genetische soorten. Het fokregister van dit ras is opgesteld op basis van de kenmerken van de inheemse populatie die vanouds in de regio’s Apulië en Calabrië voorkomt. Het Duroc-ras wordt op de lijst van toegestane genetische soorten geplaatst omdat het op grote schaal voorkomt in het oorsprongsgebied van de varkens. Verder wordt duidelijk aangegeven welke rassen streng verboden zijn omdat ze onverenigbaar zijn met de productie van zware varkens die voor de fabricage van vleeswaren geschikt zijn.
- Wat betreft de identificatie van de varkens kan het merkteken dat in het huidige productdossier staat vermeld, voortaan worden vervangen door een tatoeage op de achterdijen van de dieren met de identificatiecode van de fokkerij waar ze zijn geboren.
- De eisen betreffende de aanwezigheid van eiwitten in het voer van de dieren zijn duidelijk aangegeven.
- De betekenis van de uitdrukking „voeders in de vorm van draf” wordt gepreciseerd.
- De te gebruiken ingrediënten worden nauwkeurig aangegeven om een kennelijke materiële fout in de huidige tekst te herstellen, waar staat: „rode peper als bedoeld in de geldende wettelijke bepalingen”. Het is duidelijk dat men na de woorden „rode peper” is vergeten de aanvullende tekst over te nemen met betrekking tot de ingrediënten en additieven „als bedoeld in de geldende wettelijke bepalingen”. In de wijziging staat duidelijker vermeld om wat voor „rode peper” het gaat, namelijk „rode chilipeper/paprika”, die beide tot het geslacht Capsicum L. behoren. Sommige natuurlijke ingrediënten die in de huidige tekst nog niet waren genoemd, worden nu expliciet vermeld omdat het gebruik ervan strookt met de traditionele praktijken in het oorsprongsgebied.
- De toegestane additieven worden in een positieve lijst opgesomd. Door het gebruik van additieven wordt de verspreiding van voor het product gevaarlijke microbiële processen voorkomen en een bijdrage geleverd aan de karakteristieke trage rijping van het product. Tevens beschermen de additieven de kenmerken van de „Salsiccia di Calabria” tegen beïnvloeding door ongewenste vergisting.
- De mogelijkheid om vlees van de achterbout te gebruiken, wordt toegevoegd en de minimale en maximale hoeveelheden van de anatomische delen die voor de bereiding van de „Salsiccia di Calabria” nodig zijn, worden nader aangeduid. Deze wijzigingen helpen de kwaliteit van het product te verbeteren en stroken met de productiepraktijken in het oorsprongsgebied. Dankzij deze wijzigingen is het namelijk mogelijk vlees van hogere kwaliteit (achterbout) te gebruiken, en ook worden hiermee de reeds in het productdossier vermelde eisen nader omschreven.
- De minimale hoeveelheid spek die voor de bereiding van het vleesmengsel moet worden gebruikt, is verminderd om de calorische waarde van het product te verlagen.
- Er wordt bepaald dat alleen de „Salsiccia di Calabria” die in plakken zal worden verkocht, een rechte cilindrische vorm mag hebben en in een darm van eetbaar collageen mag worden gestopt. Dankzij deze bepaling kan het product beter in plakken worden gesneden en vermindert de hoeveelheid verwerkingsafval.
- Vermeld wordt dat de rijpingstijd van 30 dagen een minimale waarde is die bij de traditionele productie in acht wordt genomen.

Etikettering
- Er wordt een identificatielogo van de BOB „Salsiccia di Calabria” toegevoegd.
- Nieuw is de mogelijkheid om op het etiket de vermelding „piccante”, „dolce” of „bianca” (scherp, mild of wit) aan te brengen, om aan te geven of er al dan niet chilipeper/paprika en paprikapuree is gebruikt.
- De mogelijkheid om het product vacuüm of onder beschermende atmosfeer verpakt, in zijn geheel, in porties of in plakken op de markt te brengen, wordt geïntroduceerd. Deze bepaling is niet in het huidige productdossier te vinden, maar blijkt nodig om te voorkomen dat de nieuwe aankoop- en consumptiewijzen ten koste gaan van de organoleptische kenmerken van het product.



ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([3])

„SALSICCIA DI CALABRIA”

EG-nummer: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Salsiccia di Calabria”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Het product met de naam „Salsiccia di Calabria” wordt verkregen uit een goed gemengde massa die bestaat uit vlees van de schouder (ten minste 50%), vlees van de achterbout (ten hoogste 15%) en/of vlees van onder de ribben (ten hoogste 50%), met spek en natuurlijke aromatische ingrediënten (zout, zwarte peper in korrelvorm of gemalen, scherpe of milde rode chilipeper of rode paprika (geslacht Capsicum L.), gemalen en/of in pureevorm, wijn, kruiden en natuurlijke aroma’s). Het percentage spek in het mengsel moet tussen 6 en 20% per kilogram verwerkt vlees liggen. Het gebruik van ingevroren dieren is verboden.

Het mengsel wordt in een natuurlijke varkensdarm gestopt, waarin vervolgens gaatjes worden gemaakt en die met de hand in de karakteristieke kettingstructuur wordt gemodelleerd, met een lengte tussen 40 en 80 cm. Ook is het mogelijk de darm in de typische „U”-vorm af te binden. De rijpingstijd mag niet minder dan 30 dagen beslaan. Alleen een product dat in plakken en in vacuümverpakking of verpakking onder beschermende atmosfeer wordt verkocht, mag in een darm van eetbaar collageen worden gestopt en een rechte cilindrische vorm krijgen, met een lengte tussen 40 en 80 cm.

Op het snijvlak heeft het product een middelfijne textuur, een goede vetverdeling en een natuurlijke rode of helderrode kleur, afhankelijk van de in het mengsel gebruikte ingrediënten. Het natuurlijke aroma is meer of minder intens, de smaak is evenwichtig of meer intens (scherp).

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De „Salsiccia di Calabria” moet worden verkregen uit vlees van varkens die op het grondgebied van de regio Calabrië zijn gefokt.

Het vlees van beren en zeugen is van de productie uitgesloten.

De vereiste genetische eigenschappen zijn te vinden bij zware Italiaanse varkens, van grote traditionele rassen als:
- het Apulisch-Calabrische ras;
- de rassen Large White en Italiaanse Landrace (veredelde rassen zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek) of varkens van beren van deze rassen;
- varkens van beren van het Duroc-ras (veredeld ras zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek);
- varkens van beren van andere rassen of beren uit kruisingen, wanneer deze al dan niet in Italië geboren beren zijn verkregen in het kader van selectie- of kruisingsprogramma’s waarvan de doelstellingen niet onverenigbaar zijn met de doelen die in het Italiaanse stamboek voor de productie van zware varkens zijn vastgelegd.



Daarentegen zijn uitdrukkelijk uitgesloten:
– varkens met ongunstige genetische eigenschappen, vooral wat betreft stressgevoeligheid (PSS);
– raszuivere dieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Pietrain en Spot.

Bij het slachten mag het gemiddelde gewicht van de partij varkens niet minder dan 140 kg bedragen.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Het voer van de varkens moet voor ten minste 50% bestaan uit samengestelde aanvullende voeders op basis van gerst, veldbonen, maïs, eikels en grauwe erwten.

Het is verboden aan het varkensvoer maniok, aardappels of bijproducten toe te voegen die het vlees en het vet een ongewenste smaak of geur kunnen geven.

Om tijdens het vetmesten een steviger vlees te verkrijgen, is het gebruik van voeders in de vorm van draf niet toegestaan. De uitdrukking „voeders in de vorm van draf” heeft betrekking op het gebruik van bijproducten die bij de verwerking van melk ontstaan.

Gedurende ten minste twee maanden voor de slacht is eiwitrijke voeding erg belangrijk. Daarom moet het eiwitgehalte van het voer dan ten minste 12% bedragen.

De diervoeders moeten naargelang de beschikbaarheid op de markt uit het geografische productiegebied komen.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productiefasen, namelijk het fokken en slachten van de varkens, de selectie, het hakken en mengen van het vlees en het in de darm stoppen, afbinden en rijpen moeten op het grondgebied van de regio Calabrië plaatsvinden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

–

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

De beschermde oorsprongsbenaming „Salsiccia di Calabria” moet in duidelijke, onuitwisbare letters worden vermeld. Zij moet duidelijk te onderscheiden zijn van alle andere aanduidingen op het etiket of het kaartje bij het product of op de verpakking van de porties. Verder moet zij onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding „Beschermde oorsprongsbenaming”.
Onderstaand logo van de „Salsiccia di Calabria” moet op het etiket staan.



De vermelding „piccante”, „dolce” of „bianca” (scherp, mild of wit) mag op het etiket staan als de „Salsiccia di Calabria” respectievelijk is bereid met scherpe rode chilipeper/paprika (geslacht Capsicum L.), milde rode chilipeper/paprika (geslacht Capsicum L.) of zonder chilipeper/paprika.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De productie van de „Salsiccia di Calabria” vindt plaats in het traditionele productiegebied dat bestaat uit het grondgebied van de regio Calabrië.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het productiegebied ligt in het zuiden van Italië en wordt gekenmerkt door een gematigd warm klimaat met weinig neerslag, die vooral 's winters valt. Het gebied bestaat voornamelijk uit heuvels en bergen, maar wordt als schiereiland begrensd door ruim 800 km kust met uitzicht op de Tyrreense en de Ionische Zee. De combinatie van zee, heuvels en bergen leidt tot specifieke klimaatomstandigheden in het Middellandse Zeebekken.

Een belangrijke factor naast de gunstige klimaatomstandigheden is de kennis die de plaatselijke ondernemers in de loop van de tijd hebben opgedaan en doorgegeven. Zij weten welke stukken vlees ze moeten kiezen en hoe ze deze moeten verwerken met het oog op de bereiding van het vleesmengsel, en hoe ze de worsten in de traditionele ketting- of hoefijzervorm moeten afbinden. Verder is het gebruik van voor de productie van vleeswaren in Calabrië kenmerkende kruiden en aroma's sterk verankerd in het geografische gebied.

5.2. Specificiteit van het product

De „Salsiccia di Calabria" is een typisch gerijpt vleeswarenproduct uit Calabrië. De „Salsiccia di Calabria" onderscheidt zich door zijn typische vorm: het product heeft een „U"-vorm of is afgebonden in de karakteristieke kettingstructuur. De specifieke vormen van de „Salsiccia di Calabria" en de samenstelling van het vleesmengsel verlenen het product zijn typische karakter. Het mengsel dat voor de bereiding van de „Salsiccia di Calabria" wordt gebruikt, bestaat uit stukken varkensvlees van de schouder, van de achterbout en/of van onder de ribben, en uit spek en natuurlijke aromatische ingrediënten die in welbepaalde verhoudingen worden toegevoegd.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De eisen die aan de „Salsiccia di Calabria" worden gesteld, hangen samen met de omgevingsomstandigheden en met natuurlijke en menselijke factoren.
Het gebied waar de „Salsiccia di Calabria" wordt geproduceerd en verwerkt, wordt gekenmerkt door een verband met de omgeving, d.i. het typisch Zuid-Italiaanse klimaat met weinig neerslag, die in het algemeen vooral 's winters valt, en door de geografische ligging van de betrokken gebieden, die ook profiteren van bepaalde winden en temperatuurverschillen die de bestendiging van optimale condities op de rijpingslocaties bevorderen.
Van groot belang voor de productie van de „Salsiccia di Calabria" is de ervaring van de betrokken ondernemers met het selecteren van de in het mengsel gebruikte stukken vlees en met de bereiding van dit mengsel met het vet en de voor de Calabrische traditie kenmerkende kruiden. Door deze ingrediënten volgens de plaatselijke traditionele methoden te verwerken ontstaat een goed gemengde massa. Eenmaal in de darm gestopt en gerijpt is dit mengsel bepalend voor de organoleptische eigenschappen van het product.
De vaardigheid waarmee de ondernemers het mengsel in de darm stoppen en de „Salsiccia di Calabria" daarbij de typische „U"- of kettingvorm geven, houdt verband met de traditionele productie van deze worst in Calabrië en vormt nog een ander specifiek kenmerk van het product.
Het geheel „grondstof – product – benaming" is sterk verbonden met de sociaaleconomische ontwikkeling van het afgebakende geografische gebied, die bepalend is geweest voor de bijzondere tradities en de plaatselijke gebruiken. Benadrukt zij met name dat grondstoffen worden gebruikt die afkomstig zijn van fokkerijen waar zware varkens met kenmerken van de Italiaanse bloedlijnen worden gehouden, die onder andere met voor het betrokken gebied specifieke plantaardige producten worden gevoederd. De „Salsiccia di Calabria" is dus nauw met het afgebakende geografische gebied verbonden vanwege het klimaat van de regio, het voer dat de varkens krijgen en de menselijke factoren.

Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier
(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([4]))
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
ofwel
door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw-, voeding- en bosbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP IGP" (BOB/BGA-producten) (bovenaan rechts in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG" (BOB/BGA/GTS-producten) (linkerzijde van het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Productdossiers die voor onderzoek aan de Europese Unie zijn overgelegd).



([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([4]) Zie voetnoot 3.